

**STRATEGI SISTEM HIGIENE DAN SANITASI SERTA PENGAWETAN
BAHAN MAKANAN DI *FOOD PRODUCTION* HOLIDAY INN RESORT
BARUNA BALI**

Oleh :

Kadek Sony Bagiarsa, NIM. 1907031034

Jurusan Manajemen Program Studi Diploma III Perhotelan

ABSTRAK

Kitchen merupakan salah satu bagian dalam organisasi hotel yang memiliki peranan penting dalam menjamin operasional hotel, penelitian ini telah menunjukkan bahwa higiene dan sanitasi serta pengawetan bahan makanan sangat membantu dalam meningkatkan kualitas makanan untuk kesehatan dan kepuasan tamu di hotel. Metode penelitian yang digunakan ialah metode deskriptif kualitatif dengan menggunakan pencarian data berupa wawancara, observasi dan dokumentasi. Hasil penelitian yang telah diperoleh beberapa hal yang menjadi penyebab bahan makanan cepat rusak dan membusuk serta bumbu atau saus cepat basi yaitu kurang telitinya karyawan dan *trainee* dalam membersihkan dan menyimpan bahan makanan. Untuk menangani permasalahan tersebut, maka perlu diadakannya pengarahan kepada semua karyawan serta *trinee* sebelum memulai pekerjaan dan memberikan *Standard Operatting Prosedurs* (SOP) dan strategi dalam membersihkan dan menyimpan bahan makanan yang baik sehingga dapat meminimalisir terjadinya bahan makanan yang cepat membusuk serta bumbu atau saus yang cepat basi. Penelitian ini dapat dijadikan acuan kedepannya untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas bahan makanan.

Kata Kunci : Kitchen, higiene dan sanitasi, strategi, pengawetan, bahan makanan.

**STRATEGI SISTEM HIGIENE DAN SANITASI SERTA PENGAWETAN
BAHAN MAKANAN DI *FOOD PRODUCTION* HOLIDAY INN RESORT
BARUNA BALI**

Oleh :

Kadek Sony Bagiarsa, NIM. 1907031034

Jurusan Manajemen Program Studi Diploma III Perhotelan

ABSTRACT

Kitchen is one part of the hotel organization that has an important role in ensuring the operation of the hotel, this research has shown that hygiene and sanitation as well as food preservation are very helpful in improving the quality of food for the health and satisfaction of guests at the hotel. The research method used is descriptive qualitative method by using data search in the form of interviews, observations and documentation. The results of the research that have been obtained are several things that cause food ingredients to spoil and rot quickly and spices or sauces to spoil quickly, namely the lack of thoroughness of employees and trainees in cleaning and storing food ingredients. To deal with these problems, it is necessary to hold directives to all employees and trainees before starting work and provide Standard Operating Procedures (SOP) and strategies for cleaning and storing good food ingredients so as to minimize the occurrence of fast-rotting foodstuffs and fast seasonings or sauces. stale. This research can be used as a reference in the future to improve and improve the quality of food ingredients.

Keywords: kitchen, hygiene and sanitation, SOP, Strategies, food ingred